

D'AUTHENTIQUES BIÈRES BELCES DANS UN STYLE UNIQUE



GOÛTEZ À L'ESPRIT BELGE

Retrouvez-les chez V and B ainsi que dans vos bars et restos préférés.





V and B Fest': une organisation gigantesque!

ienvenue dans l'univers convivial et plein de partage du V and B Fest'! Créé en 2019, ce festival aux allures de fête de village vous propose une excursion, le temps d'un week-end (23, 24 et 25 août 2024) dans les jardins de La Maroutière, à Château-Gontier-sur-Mayenne (53).

Fort du succès de ses trois premières éditions, le V and B Fest', orchestré par l'association l'Opus Sonore et soutenu par le Groupe V and B, ambitionne de s'ancrer territorialement pour partager son épicurisme et sa culture des bons moments. Son rêve ? Devenir un événement culturel reconnu pour la diversité de sa programmation artistique, mais aussi perçu comme un partageur de bons moments. Autrement dit, un rendez-vous unique et chaleureux, ouvert à toutes et tous, durant lequel le partage, la convivialité et le plaisir ne sont pas en option!

Avec ce magazine de 28 pages, vous avez en mains LE guide pour plonger au cœur de l'univers du V and B Fest'. Au fil de ses pages, vous découvrirez les coulisses de l'organisation de cette édition unique parce qu'elle est programmée lors d'un été rythmé par l'organisation en France du plus grand des événements sportifs de la planète, mais aussi les valeurs et l'engagement des équipes chargées de son élaboration ainsi que ses partenaires, entités indispensables à son organisation. Vous découvrirez également le riche environnement naturel de la Maroutière, cadre idéal pour accueillir dans les meilleures conditions possibles les festivaliers. Laissez-vous donc emporter par l'esprit festif et épicurien du V and B Fest'!

Nous vous souhaitons une excellente lecture et espérons vous retrouver nombreux pour partager ensemble cet événement incontournable de l'été 2024.

SPECIAL

DIRECTION, ADMINISTRATION, RÉDACTION, VENTES L'EQUIPE SAS

40 – 42, quai du Point-du-Jour 92100 Boulogne-Billancourt Tél.: 01 40 93 20 20

PRODUCTION Amaury Media

DIRECTION ARTISTIQUE Pierre-Benoit Rouil

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO : Guilhem Battut

Tom Caillaud

Amaury Media 40 – 42, quai du Point-du-Jour 92100 Boulogne-Billancourt Tél.: 01 41 33 14 00

DIRECTEUR GÉNÉRAL Kevin Benharrats

DIRECTRICE GÉNÉRALE ADJOINTE Christèle Campillo

DIRECTEUR COMMERCIAL
Pierre-Henri Paradas



Parce qu'elle se tiendra presque au même moment que l'événement quadriennal rassemblant les meilleurs athlètes du monde à Paris, l'édition 2024 du V and B Fest' sera forcément spéciale. Explications.

'organisation du V and B Fest' se tiendra les 23, 24 et 25 août prochains. Soit quelques jours avant le coup d'envoi de l'événement quadriennal rassemblant les meilleurs para-athlètes du monde à Paris... Mais aussi quelques jours après la fin des épreuves ayant vu les meilleurs sportifs de la planète se battre pour décrocher l'or. « Ça n'a pas été simple » reconnaît Damien Jahier, le directeur du festival, qui avoue même avoir eu peur de ne pas réussir à organiser la 4º édition du V and B Fest'. « Après, tient-il à préciser dans un sourire, ce n'est pas comme si on ne savait pas depuis quelque temps déjà que Paris allait accueillir un événement planétaire cet été. On a donc anticipé... » .

C'est donc dès le début de l'année dernière que le directeur et ses éguipes ont commencé à travailler avec leurs différents prestataires techniques (environ 400, NDLR). « Parce que pour monter un tel événement, il faut beaucoup de matériel, que ce soit pour l'électricité, le son ou encore les scènes, explique Damien. Pour vous donner des exemples concrets, le V and B Fest' nécessite 60 groupes électrogènes ou encore 17 kilomètres de grilles Heras, un type standard de barrière de sécurité qui sert à délimiter des zones spécifiques. Nous avons par exemple besoin de 9 kilomètres de câbles électriques pour faire vivre le festival. Or, entre les besoins des autres festivals se tenant dans la région, mais aussi partout en France, et l'organisation des Jeux Olympiques de Paris 2024, ça a été beaucoup plus compliqué de trouver le matériel cette année. »

Si le matériel scénique n'a pas été un problème – « nous travaillons avec le même fournisseur depuis le début », se félicite



Damien –, en revanche, il en a été tout autrement pour trouver les 400 toilettes et autant de douches mobiles nécessaires sur les trois jours du festival. « Normalement, nous verrouillons ce type de prestations d'une année sur l'autre. Pour cette édition, nous avons dû attendre le mois de mai pour y parvenir... ». Dans le même temps, parce que les forces de l'ordre sont (et seront) particulièrement mobilisées dans la capitale, les organisateurs du festival mayennais ont dû compenser avec des agents de sécurité privés. « Habituellement, 200 gendarmes encadrent notre événement. Cette année, ils seront 100 de moins. On a donc dû recruter 400 agents de sécurité contre 300 les années précédentes. Ce qui, on ne va pas se le cacher, représente une augmentation de coût certaine. »

Des coûts en augmentation

L'augmentation des coûts, c'est là une autre conséquence directe de la tenue du V and B Fest' (presque) en même temps que les épreuves sportives réunissant les plus grands champions de la planète à Paris. « Certains de nos prestataires ont joué de cet événement mondial pour augmenter leurs tarifs, explique Damien. Mais bon, c'est le principe de l'offre et de la demande... ». Soit. Mais cela a tout de même conduit l'organisation du festival à investir 10,5 millions d'euros pour que ce dernier puisse se dérouler cet été. Soit bien plus que pour les précédentes éditions. « Pour vous faire une idée, habituellement, on consacre 3 millions d'euros à la partie technique. Pour cette fois, on a dû rajouter 500 000 euros », dévoile le directeur. Des hausses de coûts qui expliquent en partie les raisons pour lesquelles les organisateurs ont mis un peu plus de billets en vente cette année (3 500 en plus chaque jour, NDLR), tout comme ils ont dû légèrement augmenter leurs prix.

Heureusement, « tous les prestataires n'ont pas souhaité aller à Paris, certains ont préféré nous rester fidèles ». Ce qui peut se comprendre facilement : entre un événement prestigieux mais ponctuel et un autre, le V and B Fest', ayant vocation à revenir tous les ans, la confiance entre prestataires et organisateurs reste une donnée importante. « Sur nos 300 partenaires, aucun ne nous a lâchés, tient à préciser Damien. Il faut dire que la plupart sont mayennais et que, pour notre plus grand bonheur, ils ont préféré privilégier le rayonnement de notre région et de notre événement plutôt que tout autre... ».





« Amener un peu de bonheur, ça n'a pas de prix ! »

Beaucoup de péripéties donc, mais pas de quoi décourager Damien. « On s'adapte à tout. Après tout, on a survécu au Covid! La force de nos métiers, c'est la souplesse et l'agilité. Et puis ce qui nous anime avant tout, c'est de pouvoir faire kiffer les gens. En ce qui me concerne, j'ai monté mon premier festival alors que j'avais 15 ans. Depuis, mon credo, c'est voir les sourires s'afficher sur les visages des festivaliers quand ils arrivent sur le site, être en mesure de leur proposer des concerts qui vont les régaler, la convivialité et l'ambiance que tout cela génère... Dans ce contexte parfois morose, amener un peu de bonheur, ça n'a pas de prix! »

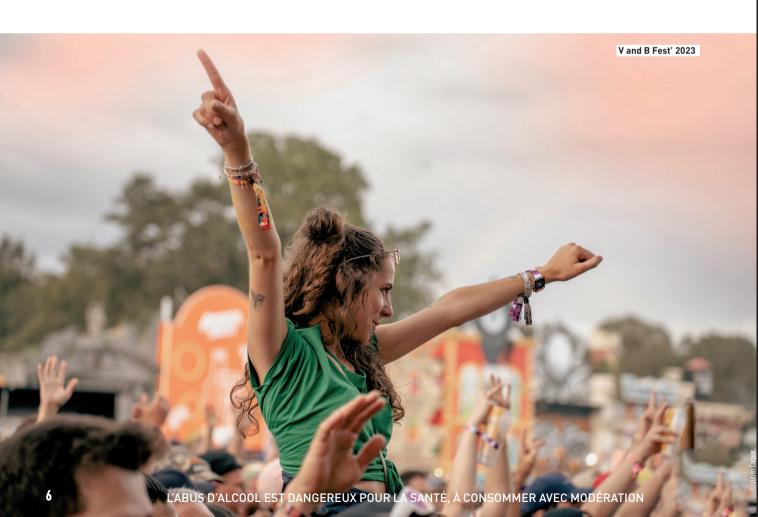
Pour le directeur du festival, cela montre aussi qu'en France,

« UNE CHOSE EST SÛRE... ON NE LÂCHERA RIEN POUR CONTINUER À FAIRE KIFFER LES GENS. »

« on est capable de maintenir les festivals en même temps que l'on accueille le plus grand événement sportif au monde. C'est compliqué, mais nous ne nous plaignons pas de réussir! Et puis cela prouve que la vie culturelle et la vie sportive peuvent parfaitement cohabitées. »

L'avenir des festivals, un enjeu sociétal

Depuis toujours, les festivals sont des créateurs de liens sociaux. Ainsi, selon une étude menée par France festivals, le plus important réseau de festivals de musique et du spectacle vivant en France, la rencontre d'inconnus par le biais d'une expérience musicale et sociale a été identifiée comme un facteur impactant positivement le bien-être des festivaliers. Tout comme les personnes interrogées ont affirmé avoir une meilleure estime d'elles-mêmes, des autres, et de la vie en général en assistant à un festival. Ce qui fait dire à Damien combien il est important de continuer à se démener pour que ce type d'événements soit pérenne. « Parce que notre pays organise la plus grande rencontre sportive de 2024 – ce qui au passage nous rend très heureux ! -, nous avons dû nous creuser la tête pour mener à bien notre projet. Pour les futures éditions du V and B Fest', on continuera à se renouveler, à se repenser, avec toujours le même leitmotiv : faire kiffer les gens. »





Vendredi 23 Août

MAJOR LAZER

JOSMAN - SLIMANE - ZAHO DE SAGAZAN **WORAKLS ORCHESTRA - FFF - JAHNERATION** SKINDRED - NOVA TWINS - IMMINENCE - JOANNA

ANTES & MADZES - MÜ - TALLOU - DO NOT DO - SIR ROMY - LES HUMEURS CÉRÉBRALES FRANCIS MAC DOUGLAS - DRAMA QUEEN DISET - JEUNE WALT D3 - LEZGUY D3

SAMEDI 24 AOÛT

JAIN-MARTIN SOLVEIG-MC★SOLAAR-PHOENIX PLK - FRANK CARTER & THE RATTLESNAKES **MOSIMANN - NEW MODEL ARMY - IRÈNE DRÉSEL** MERYL - CELKILT - SLIFT - COLT - DARKEN

ARCHIMÈDE - VAPA - LŪV - TAIGA - ZINDA REINHARDT - ROADS - LEELOW THE LOIRE VALLEY CALYPSOS - LA BRINGUE - MECTOOB - ZERO TAPAGE JEUNE WALT D3 - LEZGUY D3 - AIRMANZ

DIMANCHE 25 AOÛT

MACKLEMORE

PASCAL OBISPO - THE HIVES - MANDRAGORA CARAVAN PALACE - SANTA - JULIEN GRANEL BILLX - THE INSPECTOR CLUZO - ACID ARAB DJ SET BAD NERVES - TRAIN FANTÔME - NOVELISTS - BRÖ

INE RIO - SCUFFLES - BOOGIE - MICHELLE & LES GARCONS - OCTANE LES SKROKS - ALPHANOVA - ZERO TAPAGE - JEUNE WALT D3 - LEZGUY D3

PLUS D'INFOS: WWW.YANDBFEST.FR LE CRÉDIT MUTUEL DONNE LE LA





































V and B, de la cave au bar

Créée il y a plus de vingt ans, l'enseigne V and B – prononcez [Vi] and [Bi] – a développé avec succès un concept hybride de caves-bars. Depuis 2019, le groupe V and B soutient aussi le V and B Fest', un festival de musique où les stars ne sont pas seulement sur scène... Présentation d'une entreprise pas comme les autres.

and B? Un réseau de franchises né de l'amitié entre Jean-Pierre Derouet, qui tenait une cave à vins, et Emmanuel Bouvet, longtemps à la tête d'un bar à bières. En « cassant » le mur qui séparait leurs points de vente voilà plus de vingt ans, les deux hommes ont lancé un concept de magasins hybrides. Des lieux conviviaux proposant aujourd'hui une large sélection de bières (350), de vins (300), de whiskys (200) et de rhums (100) à emporter¹. Mais aussi un coin bar où l'on peut boire un verre – du traditionnel cru bordelais à la dernière bière artisanale norvégienne, en passant par le fin whisky japonais – tout en grignotant une planche de charcuterie.

Des espaces pensés et conçus qui ont rapidement conquis une large clientèle : V and B compte désormais près de 280 établissements disséminés un peu partout dans l'Hexagone. La preuve indéniable d'une réussite entrepreneuriale, mais aussi un formidable pied de nez fait à tous ceux qui, au lancement de l'enseigne, pensaient qu'il était illusoire de vouloir vendre dans un même endroit de la bière, boisson réputée populaire, et du vin, perçu comme étant plutôt élitiste.

Des caves-bars, mais aussi beaucoup d'autres projets

Si l'expansion rapide du réseau V and B témoigne de l'attractivité du modèle et de l'esprit de la marque résumé



dans sa devise « Croire que tout est possible », elle est également due au fait que ses dirigeants ont su diversifier leurs activités. En 2018, ils ont par exemple investi dans 120 hectares de vignes situés dans le bordelais, des terres qui sont venues s'ajouter au domaine du Château Haut-Meyreau, propriété de Jean-Pierre Derouet depuis 1990. Résultat : la production sous la marque Invindia de plus de 900 000 bouteilles par an.

Autre diversification menée à bien, la création d'une brasserie dénommée « Mont Hardi ». Depuis 2019, elle produit chaque année 5 000 hectolitres de bières, « sages ou im-



pertinentes » comme aiment à les définir leurs créateurs qui, pour les concevoir, privilégient des produits de base non transformés : houblon, malt et levure sont achetés au plus près possible et de plus en plus en France. Depuis peu, « Mont Hardi » a également déployé une activité de distillerie. Un chai à spiritueux est ainsi né et a accueilli la première cuvée de whisky « Mont Hardi », qui sera commercialisée dès l'année prochaine.

Et parce que le partage fait partie intégrante de l'ADN du réseau V and B, celui-ci a ouvert en septembre 2022 la « V and B Academy », son propre centre de formation pour

apprentis (CFA). Il a aussi créé un fonds de développement au service de l'entrepreneuriat, soutient en tant que mécène de nombreux projets locaux et a lancé un magazine papier - « PARTAGEUR » - pour cultiver la convivialité, l'échange, le débat, et mettre en lumière les initiatives positives. Sans oublier son implication dans le monde sportif via son statut de partenaire majeur du Racing 92, sextuple champion de France de rugby, ou encore son partenariat noué avec Maxime Sorel, skipper de l'IMOCA « V and B – Monbana – Mayenne ».

Un festival avant tout conçu pour les festivaliers!

En parallèle, V and B, que l'on peut comparer à une sorte de « réseau social » au sens premier du terme, a rapidement eu besoin de s'émanciper au-delà des murs de ses caves-bars. Son envie? Rassembler encore plus largement à l'occasion d'un événement à la fois accessible, populaire et intergénérationnel. Or, c'est bien connu : le sport et la musique sont des vecteurs de rassemblement parmi les plus forts. L'enseigne étant déjà engagée dans le monde sportif, c'est donc vers la musique qu'elle s'est tournée en créant le V and B Fest', un festival à son image : réunir tous les ingrédients nécessaires pour y passer un bon moment. C'est pourquoi, dès la première édition, le V and B Fest' tenait à proposer un cadre idéal pour ses festivaliers ainsi qu'une programmation extraordinaire (IAM, Bigflo et Oli, Roméo Elvis, H.F. Thiéfaine, Boulevard des Airs, etc.) qui ont permis à ce rendez-vous musical d'attirer, le temps d'un week-end, 36 000 personnes.

Covid oblige, il faudra attendre 2022 pour voir se tenir la deuxième édition du V and B Fest'. Sauf qu'en anticipation de l'affluence et avec le souci permanent de pouvoir accueillir les festivaliers dans des conditions optimales, les organisateurs ont décidé de changer leurs plans en rachetant le domaine de La Maroutière, à Château-Gontier-sur-Mayenne (53). Un lieu dont la physionomie crée une ambiance à nulle autre pareille : la présence d'un château du XVe siècle et d'arbres séculaires, couplée à une nature omniprésente, façonnent un décor féérique. Ajoutez à cela une scénographie léchée, des artistes prestigieux (Orelsan, Sexion d'Assaut, Martin Garrix, DJ Snake, Damso, Shaka Ponk, Juliette Armanet, ou encore Adé...), une multitude d'animations proposées tout au long du week-end (des jeux en bois aux tournois de pingpong et de fléchettes, en passant par le lancer de fûts vides (mais qui pèsent tout de même 10 kg!) et vous comprendrez aisément pourquoi le V and B Fest' est désormais devenu un festival incontournable.

Surtout, il est, et restera, un événement à l'image de ses créateurs qui, depuis toujours, prônent la convivialité, le partage et la découverte.

¹ Mais aussi en vente sur le site internet de la marque (vandb.fr).

« Gueule de Joie » : pas de gueule de bois, juste de la joie !

Envie d'embrasser la toute nouvelle tendance du « NoLow » (pour « NO Alcohol, LOW Alcohol », « PAS d'alcool, FAIBLE teneur en alcool » en français) ou simplement de découvrir de nouvelles sensations gustatives ? Ça tombe bien : via l'enseigne « Gueule de Joie », une offre 100 % sans alcool est proposée sur le V and B Fest'. On vous dit tout.

éritable phénomène de société, le marché du sans alcool est en pleine croissance. La France est d'ailleurs le pays qui compte aujourd'hui le plus grand nombre de nouveaux consommateurs de boissons non alcoolisées¹.

Parmi les différents acteurs à s'être lancés dans ce secteur, la start-up « Gueule de Joie » fait figure de pionnière. Bâtie sur un modèle e-commerce, elle a ouvert son premier shop à Nantes, en novembre 2023. En parallèle, elle s'est associée avec V and B. Objectif : faire la part belle au sans alcool dans le réseau des caves-bars de l'enseigne. « C'est un partenariat gagnant-gagnant, explique Jean-Philippe Braud, le fondateur de Gueule de Joie. Le marché du sans alcool a ses propres codes que nous maîtrisons parfaitement. V and B peut donc s'appuyer sur cette expertise pour déployer à travers ses 280





magasins une gamme de 0 % rigoureusement sélectionnée. ». Résultat : une offre de vins sans alcool, de bières sans alcool, de cocktails et spiritueux sans alcool, mais aussi de boissons créatives comme le kombucha, le maté... « L'idée, résume Jean-Philippe, c'est de proposer des alternatives aux personnes souhaitant modérer leur consommation d'alcool, mais aussi à celles qui n'en boivent pas, quelle qu'en soit la raison. ».

« Un réel engouement des festivaliers pour les produits sans alcool »

La présence de bars « Gueule de Joie » sur le V and B Fest' était donc une évidence. « V and B, ce sont des spécialistes de la boisson à l'écoute de leurs consommateurs, rappelle Jean-Philippe. Or, ils sont de plus en plus nombreux à vouloir du NoLow*. ». Conséquence : un réel engouement des festivaliers pour cette offre de produits sans alcool proposée l'année dernière via un bar 100 % sans alcool dans le Village du festival. « Cette année, nous serons également présents dans une dizaine de bars du festival où nous proposerons jusqu'à dix boissons sans alcool, [bières sans alcool, vins sans alcool, cocktails sans alcool, sodas, etc., NDLR] se réjouit Jean-Philippe. Et de conclure : toutes celles et ceux qui souhaiteront des alternatives aux boissons alcoolisées n'auront donc aucun mal à en trouver! ».

¹ Source : « Boissons sans alcool : enquête sur un business exponentiel », l'Express, 28/09/2023. *Pas d'alcool, faible teneur en alcool

La bière, la boisson des festivaliers au cœur de toutes les attentions

La plus-value du V and B Fest'? Pouvoir proposer plus de 125 boissons différentes à ses visiteurs, dont 49 références de bières. Mais pour y parvenir, cela implique une certaine logistique. Décryptage.

e V and B Fest' est avant tout un festival. Mais comme son nom l'indique, ce rendez-vous musical est porté par l'enseigne V and B qui, depuis 20 ans, a développé avec succès un concept hybride de caves-bars. Autrement dit, impossible que le V and B Fest' ne propose pas à ses visiteurs une très large offre de bons produits. Avec plus de 125 boissons différentes, dont 49 bières, 40 cocktails, 22 vins et une vingtaine de produits sans alcool, Pierre Cousin, en charge de la Régie Bar, l'assure : « Notre offre est sans commune mesure avec ce qui existe sur les autres festivals!».

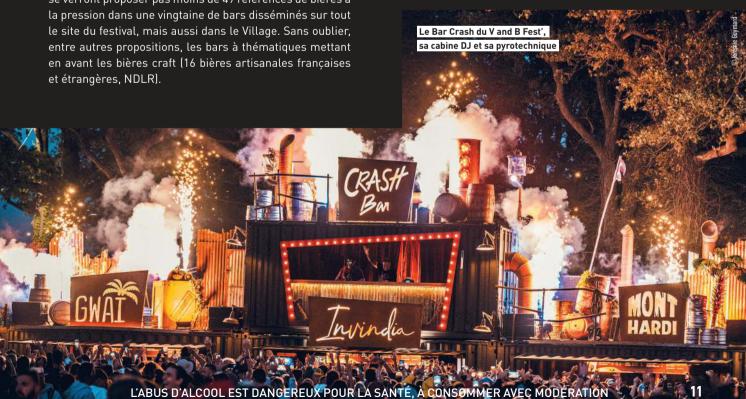
La qualité n'est pas une option

La boisson des festivaliers : la bière à la pression. Ca tombe bien : au V and B Fest', tout comme dans les caves-bars V and B, la qualité n'est pas une option. Voilà pourquoi les visiteurs de ce rendez-vous musical devenu incontournable se verront proposer pas moins de 49 références de bières à et étrangères, NDLR).

En outre, quelques nouveautés ont été mises en place cette année. Pierre explique : « Si la diversité de notre offre est une réelle plus-value, elle implique toutefois certaines contraintes logistiques. On a donc décidé de passer la Krombacher Pils en citerne de 24 000 litres et la bière Levrette Cerise en tank de 1000 litres . »

LE CHIFFRE

Lors de l'édition 2023, les bars du V and B Fest' ont brassé 7 500 fûts (entre 27 et 30 litres chacun) de bières!





La particularité des vignobles Invindia ? Leur ADN, à savoir une vision nouvelle et assumée qui bouscule les codes de cette région iconique de la viticulture française. Présentation.

i l'importance du réseau V and B – qui compte aujourd'hui 280 caves-bars disséminés à travers toute la France – témoigne de l'attractivité du modèle, elle est également due au fait que ses dirigeants ont su diversifier leurs activités. Parmi elles, le rachat de six propriétés bordelaises (Bordeaux, Entre-deux-Mers, Fronsac, Saint-Emilion Grand Cru), soit 120 hectares de vignes venant s'ajouter au domaine du Château Haut-Meyreau, propriété de Jean-Pierre Derouet depuis 1990. En 2018, le tout est fusionné sous le nom « Vignobles INVINDIA » et la gestion confiée à Hugues Laborde, fraîchement diplômé in-

Depuis, le vigneron a peu à peu converti les 160 hectares en bio et certification HVE** couvrant des cuvées de « vins contemporains, bâtis sur la fraîcheur, accessibles à tous », explique-t-il. Et de poursuivre : « Nous avons souhaité re-

génieur agronome.

donner une dimension plus simple, plus humaine, à nos produits, des vins de fruit et d'élégance réalisés avec le plus grand soin, élevés sans artifice. Autrement dit, des bordeaux aimables, digestes et frais. Le vin doit rester un produit artisanal, pas standardisé, quels que soient les volumes. »

« Notre philosophie, c'est essayer, faire et défaire »

Et parce que V and B est une enseigne qui aime surprendre, « nous ne nous enfermons pas dans un style de vins, dans une vision unique, détaille Hugues. Notre philosophie c'est essayer, faire, défaire... On s'adresse véritablement à tout le monde, y compris aux personnes non expertes. Il fallait sortir du côté élitiste, y compris

dans le packaging des bouteilles : malgré une gamme assez large, leurs étiquettes ne font pas souvent apparaître le nom d'un château, mais plutôt des couleurs et autres marques fortes. Cette volonté de présenter nos produits de manière décomplexée, c'est un choix totalement assumé. »

Des vins modernes donc, au goût du jour et issus d'une agriculture mettant en avant le « bon sens paysan », qui seront évidemment présents lors du V and B Fest' à travers différents bars dédiés.

*Fait par « V and B »

**La certification environnementale des exploitations agricoles, issue du Grenelle de l'environnement, a été créée pour identifier et valoriser les agriculteurs qui utilisent des pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement. La certification HVE, pour « Haute Valeur Environnementale », est le niveau le plus élevé du dispositif. Il garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol. eau. biodiversité...).

NOUS NE NOUS ENFERMONS PAS DANS UN STYLE DE VINS, DANS UNE VISION UNIQUE, NOTRE PHILOSOPHIE C'EST ESSAYER, FAIRE, DÉFAIRE...

Nul(le) en sport mais accro aux challenges ?





Plus de 50 métiers, partout en France.

rejoinsvandb.fr













« Sans nos partenaires, nous ne sommes rien. »

L'économie d'un festival repose sur quatre principales sources de revenus : la billetterie, les recettes engrangées pendant l'événement (bars, restauration, merchandising, etc.), les subventions publiques et, enfin, les partenariats. On vous explique pourquoi ces derniers sont indispensables.



Espace Partenaire V and B Fest

a gadoue, la gadoue, la gadoue » ... Si aucun des artistes programmés à l'affiche du dernier festival « Papillons de Nuit » n'avait prévu de chanter cette chanson, c'est pourtant à cause d'un déluge de pluie

ayant transformé le site qui accueillait l'événement en un terrain boueux et impraticable que ses organisateurs ont dû annuler deux soirées de concerts. Conséquence : 2,5 millions d'euros de billets à rembourser, sans compter les cachets des artistes et ceux de leurs équipes techniques. « Nous avons une assurance évidemment, mais elle ne prendra pas tout en charge », explique Lionel Cottereau, chargé des partenariats et du développement commercial du festival, qui se tient depuis 22 ans dans le petit village de Saint-Laurent-de-Cuves (Manche). Et de poursuivre :

« On risque de devoir taper dans notre trésorerie. Ce qui me rassure, c'est que je sais que nous pourrons compter sur nos partenaires qui ne nous laisseront pas tomber ».

De 80 partenaires lors de la première édition à 300 aujourd'hui

Aujourd'hui, les entreprises privées sont des éléments essentiels dans le montage économique d'un très grand nombre de festivals. Notamment en raison de leur rôle de sponsor financier, mais pas que. Pierre Cousin, responsable Partenariat du V and B Fest', le sait mieux que personne. « La particularité de notre festival, c'est que nous ne touchons pas de subventions publiques. C'est un choix de notre part : nous sommes liés à V and B, une entreprise privée. Nous ne voulions

donc pas nous positionner sur des aides publiques que nous préférons laisser au tissu culturel mayennais. En revanche, nous avons aujourd'hui près de 300 partenaires à nos côtés (contre 80 lors de la première édition du V and B Fest' en 2019, NDLR). Sans eux, nous ne sommes rien. »

Si ces derniers se sont engagés, c'est parce qu'ils aspirent à de multiples objectifs. « Bien sûr, leur priorité est de nous aider à offrir la meilleure expérience possible aux festivaliers, explique Pierre. Mais ils souhaitent aussi faire rayonner notre région : la moitié d'entre eux

sont implantés en Mayenne. » Et puis, en s'associant à l'un des événements estivaux les plus importants des Pays de la Loire, ils s'assurent également une importante visibilité dans un environnement chaleureux, festif, où qualité d'accueil et convivialité règnent en maîtres. Ce qui, pour les moins « connus » d'entre eux, représente un levier pertinent pour accroître leur notoriété. Sans compter qu'ils bénéficient aussi de contreparties comme, par exemple, la mise à disposition de places pour leurs salariés ou encore des offres VIP conçues sur mesure pour leurs clients.



Partenariat, mécénat : **25 %** Bar, restauration, merchandising : **25 %**

Billetterie: 50 %

Surtout, comme l'explique Pierre, « Nos partenaires sont bien conscients que pour la bonne tenue de notre événement, nous sommes parfois dans l'obligation de faire appel à plusieurs entreprises, parfois concurrentes. Cela ne les empêche pas d'être bien souvent porteuses de réseau. Ce qui me fait dire que lorsque l'on parle de partenariat, il s'agit d'un terme qui n'est pas galvaudé. Bien au contraire. »

Concernant le nombre de festivals qui ne cesse d'augmenter, Lionel, du festival Papillons de Nuit, l'assure : « Si un partenaire est moteur d'un événement, il ne va pas tout remettre en question parce qu'un nouveau festival voit le jour. Tous ceux que nous avons la chance d'avoir à nos côtés sont fidèles, leur engagement est sincère... » Et d'ajouter : « Et puis cela ne signifie pas qu'ils ne peuvent pas aller soutenir d'autres festivals. Comme nos amis de V and B, on milite pour que l'offre culturelle proposée dans notre région soit la plus importante et diversifiée possible. »

Les différents types de partenariats possibles

Il existe différentes formes de sponsoring pour les entreprises. La première ? Le sponsoring financier. Plus le montant investi sera conséquent, plus l'entreprise sera mise en avant sur le site du festival.

Autre possibilité, le sponsoring matériel. Concrètement, une entreprise fournit tout ou partie des infrastructures et/ou du matériel nécessaires à l'installation et à l'organisation d'un événement. Cela peut prendre la forme d'un prêt ou d'un don de tables, de chaises, de panneaux, d'éclairages... « Parmi nos partenaires, nous avons par exemple une entreprise qui met à notre disposition 90 000 euros de moyens techniques, ex-





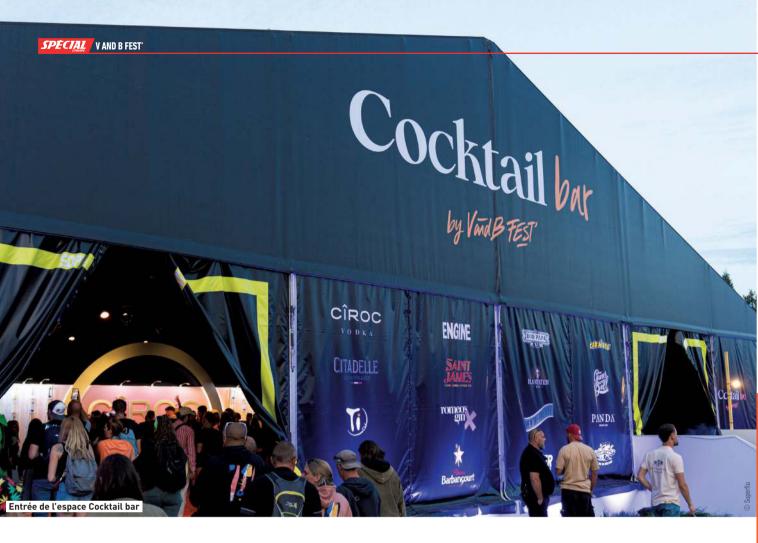
plique Pierre. Une aide bienvenue puisqu'elle nous évite d'avoir recours à des prestataires payants. »

Autre possibilité, des partenariats débouchant sur la mise à disposition de boissons et/ou de nourriture. « En ce qui nous concerne, dévoile Pierre, nous avons 68 partenaires fournisseurs qui participent à la diversité d'offres que l'on a sur le festival avec pas moins de 125 références proposées. Cela fait notre particularité, mais aussi notre plus-value. »

Enfin, dernier exemple, ce que l'on appelle le sponsoring de service : « Quand une entreprise n'est pas en mesure de soutenir un événement avec un budget ou du matériel, elle peut proposer d'obtenir des réductions importantes auprès de prestataires comme, par exemple, un imprimeur (pour les flyers, NDLR) », explique Lionel, du festival Papillons de Nuit. Et de préciser : « En contrepartie, le prestataire est mis en avant sur les supports de communication liés à l'événement... »

Continuer de pouvoir offrir aux festivaliers une expérience inoubliable

Si, comme le reconnaît Pierre, le fait que la plupart des partenaires d'événements culturels soient des acteurs locaux, un point « à la fois nécessaire et très important », cela a tout de même ses limites. « Le vivier d'entreprises mayennaises n'est pas extensible, explique le responsable Partenariat du V and B Fest'. Voilà pourquoi on a mis en place différentes actions pour nous aider à ouvrir nos portes à d'autres partenaires, en l'occurrence des entreprises implantées dans les départements voisins de la Mayenne. Aujourd'hui, c'est devenu une obligation si on veut continuer de grandir et pouvoir offrir aux festivaliers une expérience dont, on l'espère, ils se souviendront longtemps... ».



Cocktail Bar, entre légèreté et couleur

Le Cocktail Bar ? Le plus grand bar à cocktails en festival avec plus de 1 000 m² dédiés aux préparations à base de spiritueux concoctés par les meilleurs Brand Ambassadors et autres Bartenders. Au programme : plus de 30 cocktails différents.

i, aujourd'hui, les cocktails sont à la carte de nombreux bars spécialisés et autres établissements plus « généralistes », leur histoire commence aux États-Unis, au XVIIIe siècle. À cette époque, le terme « cocktail » – lui-même dérivé du français « coquetier », un petit verre à boire – désignait une boisson alcoolisée mélangée avec du sucre, de l'eau et des bitters. Leur raison d'être ? Masquer le goût amer des alcools bon marché.

Une pratique qui connaîtra son « âge d'or » durant la prohibition (pour les moins avertis, il s'agit de la période allant de 1920 à 1933 pendant laquelle la fabrication, le transport, la vente, l'importation et l'exportation de boissons alcoolisées étaient interdites aux États-Unis, NDLR) et qui entraînera la création de milliers de bars clandestins appelés « speakeasy » (« parlez doucement » en français). Pourquoi un tel nom ? Tout simplement parce que les responsables

de ces établissements illégaux demandaient à leurs clients de parler doucement lorsqu'ils demandaient de l'alcool, et ce afin de pas attirer l'attention de la police. « Là encore, explique Sylvain Pottier, Responsable Event chez V and B, le concept de ces bars était de vendre des cocktails, ce qui permettait de cacher le mauvais goût de l'alcool alors mal distillé dans des distilleries d'Écosse ou d'Irlande sous le contrôle de la Mafia américaine... »

« Le monde du cocktail se devait d'être représenté sur le festival! »

Depuis, les choses ont bien changé. Si, pendant longtemps, les cocktails se sont souvent résumés à des mixtures paresseuses et sirupeuses, ils sont aujourd'hui concoctés avec des spiritueux de qualité par des bartenders au savoir-faire certain. Surtout, alors qu'ils ont longtemps été

cantonnés aux bars des hôtels (souvent étoilés), les cocktails sont désormais proposés à la carte de nombreux établissements, spécialisés ou non. Et, bien évidemment, sur le V and B Fest'... « Nous avions à cœur de les mettre en avant sur notre événement », confirme Sylvain. Et de préciser : « Lorsque nous avons changé de site (la première édition du V and B Fest' s'est tenue à l'hippodrome de Craon avant d'investir le domaine de La Maroutière, à Château-Gontiersur-Mayenne, NDLR), je me suis dit qu'il était vraiment dommage que le monde du cocktail ne soit pas représenté sur le festival. Dans un premier temps, j'ai donc proposé à Damien, notre directeur (voir pages 4, 5 et 6, NDLR), la mise en place d'un bar à punchs. Puis, lors d'une autre réunion, je lui ai dit qu'on devrait aller encore plus loin en faisant venir sur le festival tous nos fournisseurs de spiritueux afin qu'ils proposent de vrais cocktails. Damien a adoré l'idée. »





« L'idée, c'est vraiment d'arriver à faire quelque chose de magnifique »

Pour la troisième édition consécutive, le V and B Fest' accueillera donc un « Cocktail Bar » sous une tente de 1000 m² à la décoration léchée. Là, 15 marques de spiritueux disposeront chacune d'un stand à leurs couleurs. « Pour que cela soit plus simple d'un point de vue logistique et, surtout, afin d'éviter les doublons, nous avons demandé à l'ensemble de nos partenaires de ne proposer que deux cocktails, explique Sylvain. Avant de préciser : Et puis au-delà du choix des cocktails, on a aussi imposé aux marques de ne réaliser que des long drinks, autrement dit des cocktails allongés avec des diluants typiques comme le Perrier, les tonics, les jus de fruits... L'idée, c'est de proposer aux festivaliers des drinks légers et colorés qui donnent envie de profiter des longues soirées sans excès. »

Une (quasi) certitude: aucun autre festival dans le monde ne propose ce type d'animation. Ce qui pousse d'ailleurs les organisateurs du V and B Fest' à vouloir encore l'améliorer lors des prochaines éditions. « En clair, on aimerait bien pouvoir travailler encore plus sur la scénographie, dévoile Sylvain. Parce que même si l'on est très satisfaits de ce que l'on propose aujourd'hui, on a pour ambition de mettre encore plus de décorations. L'idée, c'est vraiment d'arriver à faire quelque chose de magnifique. On veut que les festivaliers en prennent plein les yeux. Et de conclure: Le V and B Fest' ambitionne depuis le début de pouvoir offrir à ses visiteurs la même expérience que peuvent vivre celles et ceux qui se rendent dans les caves-bars V and B. Autrement dit, une expérience optimale, que ce soit d'un point de vue choix ou accueil. ».



n septembre dernier, en se promenant dans le bucolique domaine de La Maroutière, impossible de se douter que quelques jours plus tôt, 120 000 spectateurs survoltés dansaient ici même au rythme des artistes parmi les plus écoutés du moment. Un tour de force rendu possible grâce à une équipe d'organisation dévouée, une armée de bénévoles au grand cœur, des festivaliers sensibilisés et une volonté de la part de ses organisateurs d'inscrire le V and B Fest' dans une démarche durable, respectueuse de l'environnement et des riverains.

L'accès au festival, première source d'émissions de CO²

Ce qui pollue le plus dans un festival, c'est le transport du public et des artistes : à lui seul, il représente 80 % des émissions de C02 de l'événement. Voilà pourquoi les organisateurs du V and B Fest' ont mis en place plusieurs mesures pour limiter les déplacements, notamment en voiture : une plateforme en ligne pour faciliter le covoiturage, un dispositif d'accueil sécurisé pour les vélos, des navettes desservant les gares de proximité (Laval, Sablé-sur-Sarthe, Angers), un partenariat avec la SNCF sous la forme de « billets live » à 5 euros... Autant de mesures destinées à réduire les émissions liées aux déplacements sans pour autant perdre le sens de l'accueil.

73 tonnes de déchets récupérés

Les déchets, c'est le boulot de Frédéric Rolland. Cet habitué des festivals et des grands événements s'est spécialisé dans la gestion et l'optimisation des flux de détritus. Lui et son équipe de 200 personnes interviennent tout au long de l'événement pour prendre en charge plus de 73 tonnes de déchets.

En parallèle, 400 points de collecte sont déployés pour récupérer tout ce qui se jette en 12 flux différents (carton, verre, biodéchets, huiles usagées...). Une démarche qui a permis lors de la dernière édition de valoriser – réutilisation, recyclage ou transformation en énergie – la moitié des déchets récoltés.

Restauration : des contenants en matière recyclée et réutilisables

Engagé dans une démarche RSE volontariste, le V and B Fest' s'est fixé l'objectif de ne plus jeter de contenants alimentaires. Pour y parvenir, le groupe a signé un partenariat avec MB Pack, une société locale spécialisée dans la conception et la fabrication d'emballages à faible impact environnemental et réutilisables. Ces contenants de différentes tailles, accompagnés de couverts, seront mis gratuitement à la disposition des restaurateurs, tandis que des points de collecte permettront de les récupérer et de les réutiliser, d'une année sur l'autre, après lavage. Outre l'intérêt écologique, le choix de cette solution répond à une volonté de proposer des contenants pratiques et qualitatifs, améliorant ainsi l'expérience des festivaliers.

Rien ne se jette, tout se transforme!

Dès sa création, le V and B Fest' a intégré une dimension durable dans son ADN. Ainsi, les bâches utilisées lors des premières éditions n'ont pas été jetées et seront, cette année, revalorisées de différentes manières.

Lesbâches descène, microperforées pour laisser passer le son, seront donc lavées et découpées par MP3 PLV pour en faire des chiliennes (petits transats). L'ESAT de Château-Gontier-sur-Mayenne (53) – un établissement permettant aux personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle – a été sollicité pour réaliser le gabarit en bois de la structure. De leur côté, les bâches non perforées, comme par exemple celles aux couleurs des partenaires du V and B Fest', constitueront la matière première pour créer des bananes inédites. C'est Pauline Come, une jeune Lavalloise à l'origine de la marque de maroquinerie Atelier Verde, qui se chargera de cette transformation. Ses créations originales seront vendues sur le festival.

Enfin, les bâches signalétiques noires et blanches vont être transformées en *big bags* qui serviront à la régie déchets pour la collecte et le tri.



Moersleutel, la brasserie Craft qui vient des Pays-Bas

Moersleutel ? Une brasserie craft familiale et indépendante néerlandaise qui, depuis trois ans, fait partie de la grande famille V and B. Rencontre avec Emmanuel et Sowady, deux de ses ambassadeurs.

Pouvez-vous nous présenter la Brasserie Moersleutel ?

Emmanuel : Il s'agit d'une brasserie familiale et indépendante néerlandaise créée en 2016 par quatre frères ingénieurs. Moersleutel signifie clé à molette. Nos brasseurs fondateurs se revendiquent comme des ingénieurs de la bière. Pour la petite histoire, alors qu'ils venaient de terminer leurs études, leur père, qui possédait une petite brasserie, les a mis au défi de prouver qu'ils pouvaient faire mieux que lui. À force de travail, ils y sont parvenus! Aujourd'hui, Moersleutel propose une gamme permanente de 4 bières – 2 Imperial Stout, des bières noires, et 2 IPA, dont la Crank The Juice (Hazy IPA), porte-étendard de la brasserie, des bières particulièrement houblonnées. En parallèle, on brasse tout au long de l'année 60 à 70 bières différentes en « one shot ». L'idée, c'est de proposer une recette unique et éphémère. Même si parfois, devant le succès remporté par certaines de nos créations, on fait des rééditions. On a par exemple créé l'été dernier la "Hype Bomb" Double IPA, une version un peu plus fraîche d'une de nos bières permanentes. Ça a été un tel carton qu'on l'a relancée cette année!

Mais au fait, c'est quoi la spécificité des brasseries Craft ?

E : Les brasseries Craft, c'est un mouvement apparu dans les années 1980 aux États-Unis où nombre d'Américains ont commencé ce que l'on appelle le « home brewer ». Autrement dit,

le fait de brasser leurs propres bières chez eux avec l'ambition de faire autre chose que ce que proposaient (et proposent encore...) les industriels, à savoir des produits qui se ressemblent tous... Pour définir ces macrobrasseries émergentes, ils ont inventé le terme de « Craft beer », ou « bière artisanale » dans la langue de Molière. Aujourd'hui, pour être considéré comme une brasserie Craft, il faut utiliser des matières premières traditionnelles (comme du vrai houblon, pas des extraits), mais aussi être indépendant à au moins 75 % et brasser moins de 7 millions d'hectolitres par an. Pour vous faire une idée, nous, on brasse dans les 8 000 à 8 500 hectolitres chaque année...

Cet été, vous serez les stars du V and B Fest'...

Sowady : Ça fait quatre ans que l'on est arrivé sur le marché français et on a commencé à travailler avec V and B il y a un peu plus de deux ans. Très vite, on a compris qu'on avait des valeurs communes. Ils nous ont d'abord donné la chance d'être référencés dans leurs magasins. Puis on s'est dit qu'il ne fallait pas en rester là. On a donc décidé de participer activement au V and B Fest'. Un festival qui réunit près de 120 000 personnes et où ne sont proposées que des bières Craft! Cette année, ils nous ont carrément proposé de pouvoir présenter nos produits dans une « beer tower » installée à côté de la scène principale. La possibilité pour nous de convertir beaucoup de monde à ce type de bières! Une chose est sûre : on est super fiers de cette collaboration qui va nous emmener très loin!





LA BRASSERIE BRUSSELS BEER PROJECT, AKA « BBP »

BBP, c'est LA brasserie craft bruxelloise qui, depuis 2013, casse les codes belges. Avec un ADN porté sur la collaboration, l'expérimentation et l'impact, BBP brasse notamment la Delta IPA ou la Juice Junkie, sans oublier un grand nombre de bières éphémères.

La brasserie, pionnière en économie circulaire depuis 2015, a également lancé un vaste programme autour de l'agriculture régénérative, une approche agricole holistique visant à régénérer les écosystèmes et les sols tout en favorisant la durabilité à long terme.

LA BRASSERIE LA P'TITE MAIZ'

Créée début 2016 par Christophe et Quentin, La P'tite Maiz' a depuis quadruplé sa capacité de production et embauche aujourd'hui une petite dizaine de salariés. Résolument craft et équilibrées, les bières de La P'tite Maiz' se veulent faciles d'accès, ce qui ne les empêche pas d'être toujours bien travaillées. L'équipe a à cœur d'offrir des recettes originales mariant les saveurs et les textures, en travaillant notamment les fleurs, les fruits, les légumes et les épices à l'instar de vrais cuisiniers.

Première brasserie d'Indre-et-Loire en volume, La P'tite Maiz' envisage l'avenir en grand avec toujours de nombreux projets dans les tiroirs, pour toujours plus de bières et de partenariats de qualité, comme celui qu'elle a conclu avec le V and B Fest'.



Les brasseurs incontournables du V and B Fest'

Les brasseurs seront nombreux au V and B Fest'. Découvrez les quatre à ne pas manquer ou à découvrir dans l'espace craft. Savourez des bières d'exception et profitez de créations uniques.

LA BRASSERIE PIGGY BREWING

The Piggy Brewing Company est née en Lorraine de l'association des 3 « Gros » : Pierrot, Romain et Lorenzo. « Après tout, nul besoin d'être physiquement imposant pour être « Gros » dans l'esprit! » comme le trio aime à le répéter. Avant de préciser que leur « philosophie porcine reflète surtout les traits de caractère des gorets, à la fois joviaux et épicuriens, aussi prompts à faire la fête qu'à déguster une mousse dans les règles de l'art ».

Depuis 2016, la Brasserie Piggy Brewing se revendique comme étant libre et créative, forte d'une identité s'exprimant notamment au travers de ses bières éphémères (environ 50 recettes chaque année) pour lesquelles elle vise sans relâche la qualité et l'originalité. Tout un programme!





LA BRASSERIE MONT HARDI

Mont Hardi est une brasserie artisanale située à Château-Gontier-sur-Mayenne (53) depuis 2019. Fondée par V and B, elle incarne la passion du groupe pour la bière, le malt et le houblon. Bien qu'ancrée dans les traditions brassicoles pour garantir la meilleure qualité, Mont Hardi se distingue par son esprit audacieux et expérimental.

La brasserie est 100 % mayennaise et se dédie à l'innovation et aux expériences collectives et collaboratives. Hautement perchée dans son état d'esprit, elle vise à offrir des bières uniques et créatives.



un événement dans l'événement!

Le Village du V and B Fest', ouvert à tous – festivaliers ou non –, propose de nombreuses animations : un marché, des espaces bars et de restauration, mais aussi une scène sur laquelle sont programmés des artistes locaux et régionaux. Visite guidée.

e « Village » du V and B Fest', c'est une communauté éphémère qui prend vie pendant la durée du festival, un lieu de rencontre gratuit et ouvert à tous où l'on peut se détendre, se restaurer, mais aussi profiter d'activités diverses en dehors des heures de concerts. « L'idée, c'est vraiment de pouvoir faire profiter tous ceux qui le souhaitent, festivaliers ou non, de l'esprit du V and B Fest' », explique Valentin Desmaires, chargé de production et communication du festival. Et de poursuivre : « On a voulu qu'il ait des airs de grande kermesse où toutes les générations, du bébé dans sa poussette au senior avec sa canne en passant par la bande d'amis étudiants, puissent se retrouver dans un espace festif où il y a beaucoup de choses à faire, à goûter ou à découvrir ».

Une scène pour valoriser les artistes locaux et régionaux

« Parce que nous sommes fiers de nos racines, la programmation du village se veut locale, régionale et éclectique », détaille Valentin. Au programme cette année donc, le son rock pop des franqins lavallois d'Archimède, la jeune et surtout très talentueuse auteure, compositrice et interprète Leelow, la pop et les paillettes proposée par Michelle & Les Garçons, le groupe de rock lavallois Octane, Roads (composé de cinq amis originaires du Sud-Mayenne et du Maine-et-Loire), The Loire Valley Calypsos et leurs compositions inspirées de la musique de Trinidad, des



Bahamas et de la Jamaïque des années 1940 – 1950, mais aussi La bringue ou encore Les Skroks. Autant d'artistes à qui les organisateurs du V and B Fest' souhaitent offrir un accélérateur de visibilité.

Des grandes marques au rendez-vous, des « *jeux de copains* » et des artisans locaux

Également présent au sein du village, un espace où différentes marques (entre 6 et 9, NDLR) présenteront leurs produits tout en participant à l'animation du site. Comme, par exemple, Chaussée aux Moines « qui fera gagner des goodies via une roue, proposera à la dégustation des mini croque-monsieurs sans oublier la mise à disposition d'un photobooth », dévoile Valentin.

Autres marques présentes, Chouffe qui, en plus de proposer certains de ses produits à la vente, animera également un espace jeu, ou encore Ricard qui, cette année, investira près de 200 m². Au programme : un DJ et des animateurs qui proposeront des blind tests, des quiz, etc. « L'idée, c'est que chaque marque présente apporte une plus-value avec, à chaque fois, le même leitmotiv : faire vivre quelque chose de sympa aux festivaliers » explique Valentin.

En parallèle, un espace « jeux de copains » – où tous les visiteurs pourront s'adonner au mölkky, faire une partie de pétanque, se défier aux fléchettes ou encore participer à un tournoi de tennis de table – sera proposé. Sans oublier un espace « marché » qui regroupera des stands d'artisans et de commerçants locaux qui offriront à tous l'opportunité de découvrir leurs produits et/ou leurs savoir-faire.

Enfin, impossible de ne pas parler du concours de lancer de fûts de bière vides (mais qui pèsent tout de même 10 kg !), LE moment que tous les festivaliers attendent ! Organisé au cœur du camping, il récompense les plus beaux (belles) lan-

Des associations au cœur du Village

Parce que le partage fait partie intégrante de l'ADN du festival V and B Fest', des associations comme Emmaüs, les Restos du Cœur, Vaincre la Mucoviscidose et Le Refuge de l'Arche, une association locale basée à Château-Gontier-sur-Mayenne et qui recueille et soigne les animaux sauvages exotiques saisis par les autorités ou abandonnés seront également présentes dans le Village. « Pour nous, cela a du sens, explique Valentin. Pour elles, c'est une opportunité de montrer leur travail, expliquer leurs missions. Si on peut sensibiliser quelques personnes, alors on aura réussi notre coup ». L'année dernière, via la mise en place de dons, les organisateurs du V and B Fest' avaient pu récolter 12 000 euros.





ceurs (lanceuses) après qu'un jury les ait départagé(e)s sur l'esthétique de leur mouvement, leur prestation artistique et, accessoirement, la distance du jet. « Ce concours rencontre un tel succès qu'on réfléchit carrément à la création d'une licence officielle de lancer de fûts », dévoile dans un sourire Valentin. Comme l'année dernière, 20 000 campeurs sont attendus sur les trois jours du festival. « Pour leur faciliter la vie, une équipe de placeurs les guidera dès leur arrivée », explique Valentin. Autre amélioration notable, une signalétique repensée pour le stationnement des voitures. Le but : fluidifier la circulation de manière à ce que les festivaliers accèdent facilement et rapidement au site. En parallèle, le parking vélo sera un peu plus grand que celui proposé l'année dernière. Sans compter l'installation pérenne d'une passerelle aérienne reliant le site de La Maroutière et la voie verte, « ce qui évitera aux festivaliers de traverser la route », précise Valentin.

Mais la grande nouveauté de cette quatrième édition du V and B Fest', c'est l'ouverture sur un hectare environ d'une partie forêt, à côté du camping. « Une zone pensée et conçue pour que les gens puissent se poser à l'ombre avec de la musique, des assises mais aussi des stands qui serviront des petits-déjeuners, des boissons chaudes », détaille Valentin. Et de conclure : « Bref, de quoi commencer la journée dans une ambiance détendue avant de profiter de l'ambiance survoltée du festival! ».

« Levrette café », le petit frère de V and B

Le réseau « Levrette Café », c'est 12 établissements en France reprenant le concept de « bar de nuit »... Mais à la sauce « V and B ». Présentation.

'est en hommage à la gamme de bières « Levrette » – créée par Emmanuel et Jean-Pierre, cofondateurs de V and B (voir P 8 et 9, NDLR) – qu'est né Levrette Café. « Un nom qui, on ne va pas se mentir, ne laisse personne indifférent! », avoue dans un éclat de rire Basile Brehin, directeur de la franchise Levrette Café.

Derrière cette appellation décalée, une douzaine d'établissements implantés dans des lieux originaux, atypiques, historiques, surprenants et souvent incontournables de la ville où ils ont élu domicile. « Cela peut être sur une péniche, dans un ancien chai en pierre, ou encore pourvu d'une déco industrielle ou vintage... À chaque fois, on cherche à se démarquer avec des concepts forts », explique Basile. Une aventure entrepreneuriale commencée à la suite d'un constat simple : « Après avoir dirigé la franchise V and B pendant plusieurs années, les échanges m'ont permis de découvrir une demande récurrente de la part

de nos clients. À savoir l'irrépressible envie de pouvoir continuer à profiter du concept de caves-bars V and B, mais jusque tard dans la nuit (les établissements de l'enseigne ferment leurs portes au plus tard à 21h30, NDLR). L'idée de Levrette Café est née de cette demande. ». Résultat : des lieux mélangeant afterwork et



soirées où toute l'offre V and B est disponible. Sans compter une large proposition de cocktails, mais aussi de restauration (planches de charcuterie, tapas faits maison, bruschettas, bread makis, croque-monsieur, etc.), le tout servi jusqu'à 2 heures du matin.

Une *Tower**« Levrette Café » au V and B Fest'

Un concept fort présent sur le V and B Fest' par l'intermédiaire des différentes bières « Levrette » disponibles dans les bars, mais également par le biais d'une Tower*, un décor à l'effigie de la marque Levrette Café planté au beau milieu du festival. « Nous sommes d'ailleurs celle qui séduit le plus, se réjouit Basile. Un succès dû au nom qui interpelle, mais aussi parce que nous faisons venir nos propres équipes pour l'animer... Toute l'année, elles sont investies à 100 % dans leurs établissements. Elles le sont tout autant sur les trois iours que dure le festival. »

Et demain ? « L'idée, c'est de continuer à développer le ré-

seau de franchisés Levrette Café. D'ailleurs, ceux qui gèrent déjà des caves-bars V and B sont particulièrement intéressés par l'opportunité de proposer à leur clientèle l'expérience V and B pendant la journée, mais aussi la nuit... ».

* tour





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Le Tremplin V and B Fest'? Un concours musical national mettant en avant la scène émergente à travers des concerts organisés dans les caves-bars V and B. À la clé, la possibilité pour le groupe ou l'artiste gagnant(e) de se produire lors du festival.

nitiés dans les années 1980 par les organisateurs du Printemps de Bourges puis pérennisés par ceux des Vieilles Charrues, les tremplins musicaux connaissent aujourd'hui un véritable engouement auprès de la scène émergente. À cela, une explication toute simple : ces concours offrent souvent aux participants la possibilité de se produire sur scène lors de festivals, mais aussi l'opportunité de bénéficier de sessions d'enregistrement en studio, de remporter des prix en nature (comme des instruments de musique, des conseils en gestion de carrière, etc.), voire pour les plus talentueux de signer des contrats avec des maisons de disques ou des agents artistiques.

En 2022, le V and B Fest' qui, depuis sa création, prône le partage et la découverte, a décidé de lancer son propre tremplin national en s'appuyant sur le réseau de 280 cavesbars V and B. L'idée ? Donner la possibilité à des artistes méconnus mais talentueux d'être rémunérés pour jouer devant un public et, pour les meilleurs, de se produire sur l'une des scènes du festival. Le tout en étant accompagnés pour développer leur projet artistique.

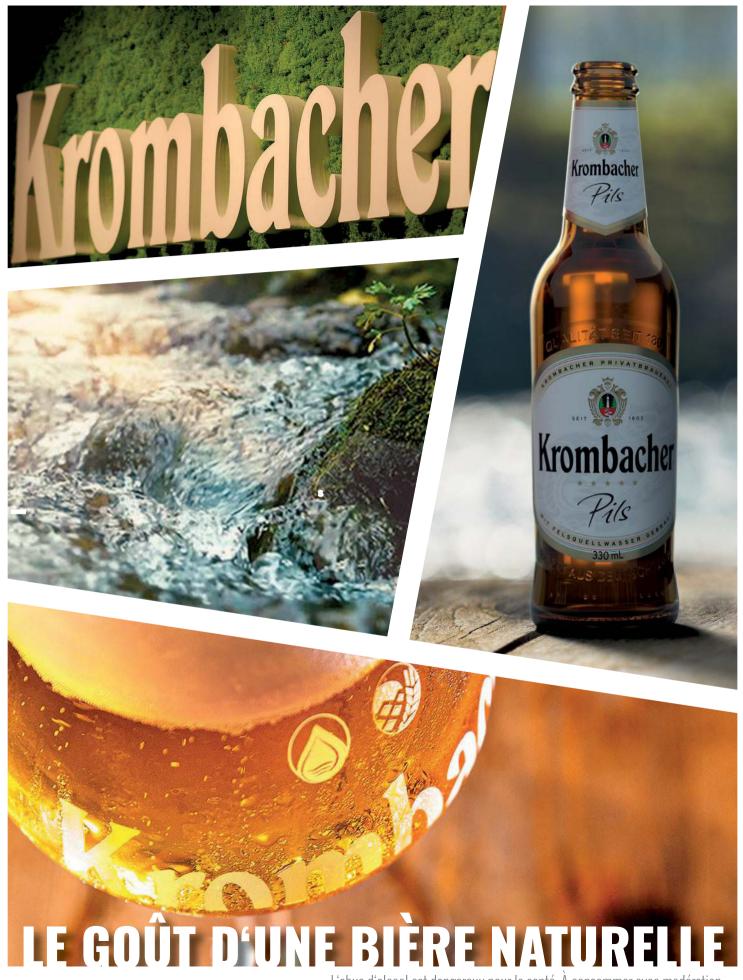
For the Hackers et Kristel, les deux précédents gagnants du Tremplin V and B Fest', ont ainsi pu vivre l'expérience d'une performance devant les milliers de spectateurs du V and B Fest'. Ils ont également pu bénéficier des conseils de Savi Godefroy – coach scénique, consultant et formateur réputé – lors d'une résidence artistique.

Antes et Madzes, les grands gagnants de cette année!

Cette année, la finale qui s'est tenue le 14 juin dernier à l'espace Saint-Fiacre de Château-Gontier-sur-Mayenne, a vu la victoire de Sylvain et Rémi. Respectivement âgés de 29 et 30 ans, ils forment le groupe de rap Antes et Madzes. Accompagnés de deux beatmakers, les deux jeunes hommes, originaires de la ville de Rodez (Aveyron), distillent énergiquement des punchlines ayant pour ambition de dynamiter les clichés sur la province.

Pour préparer au mieux leur passage en ouverture de la scène Craft, le vendredi 23 août, ils seront soutenus par Zaho de Sagazan, récompensée quatre fois aux Victoires de la musique et marraine de cette édition du Tremplin V and B Fest'. Préparez-vous à découvrir des rappeurs capables de poser des flows au cordeau sur des riffs rock ou des nappes électro, des touches pop ou encore des beats énervés.

Les cinq autres artistes finalistes du Tremplin V and B Fest' [MÜ, Do not Do, Tallou, Sir Romy, Les Humeurs Cérébrales] auront également la chance de performer sur le festival. En effet, une nouvelle scène, la scène découverte, leur ouvrira les portes du live le vendredi 23 août devant 1 500 à 2 000 personnes. Un beau lot pour ces artistes au talent certain et au parcours mérité.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



MACKLEMORE - MAJOR LAZER

JAIN - JOSMAN - MARTIN SOLVEIG - MC★SOLAAR PASCAL OBISPO PHOENIX PLK SLIMANE THE HIVES ZAHO DE SAGAZAN

WORAKLS ORCHESTRA - FRANK CARTER & THE RATTLESNAKES

MOSIMANN - MANDRAGORA - CARAYAN PALACE - FFF - SANTA - JAHNERATION NEW MODEL ARMY - IRÈNE DRÉSEL - JULIEN GRANEL - MERYL SKINDRED - NOVA TWINS - BILLX - THE INSPECTOR CLUZO ACID ARAB DJ SET - IMMINENCE - CELKILT - BAD NERVES - SLIFT JOANNA - TRAIN FANTÔME - COLT - NOVELISTS - BRÖ - DARKEN

ARCHIMÈDE - COLINE RIO - SCUFFLES - VAPA - LŪV - TAIGA - ZINDA REINHARDT - LA BRINGUE LEELOW - MICHELLE & LES GARCONS - BOOGIE - OCTANE - ROADS - THE LOIRE VALLEY CALYPSOS LES SKROKS - ANTES & MADZES - MÜ - TALLOU - DO NOT DO - SIR ROMY - LES HUMEURS CÉRÉBRALES MECTOOB & FRANCIS MAC DOUGLAS - DRAMA QUEEN DJ SET - ZERO TAPAGE - ALPHANOVA JEUNE WALT D3 - LEZGUY D3 - AIRMANZ

PLUS D'INFOS : WWW.YANDBFEST.FR LE CRÉDIT MUTUEL DONNE LE LA



































